



EDMOND



MADE IN FRANCE

**DES BIÈRES SANS ALCOOL**

**BRASSERIE BIO ARTISANALE FRANÇAISE DEPUIS 2018**

**BRASSÉE À L'EAU DES SOURCES DES MONTS DU PILAT**



# EDMOND BIÈRES, L'ALTERNATIVE SANS ALCOOL POUR LES AMATEURS DE BIÈRES ARTISANALES

## UNE GAMME COMPLÈTE POUR TOUS LES GOÛTS

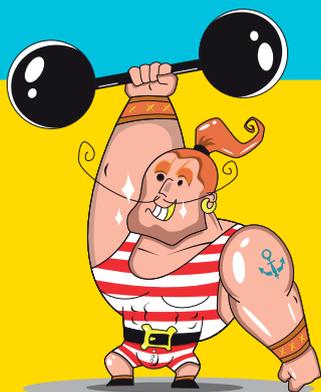
Depuis 2018 la brasserie Edmond a déjà élaboré une dizaine de recettes, aujourd'hui nous avons choisi de proposer **4 références permanentes bio et pasteurisées.**



## DES PRODUITS SAINS ET PEU SUCRÉS

Comme pour une bière classique nous brassons nos bières sans alcool avec de l'eau, du houblon, des malts, de la levure et une fermentation courte.

**Pas d'alcool, pas de sucre, c'est donc une boisson très peu calorique.**



**EDMOND**  
**BIÈRES SANS ALCOOL**

## SPÉCIALISTE DANS SON DOMAINE

### LES BIÈRES EDMOND SONT PASTEURISÉES

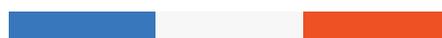
pour préserver la stabilité du produit.

### UNE RENOMMÉE NATIONALE ET INTERNATIONALE

Pionnière et forte de son expérience, la brasserie est rapidement devenue une référence en 6 ans d'activité.

Aujourd'hui, Edmond c'est une présence nationale bars, cavistes et gms, mais aussi à l'export

**Corée, Nouvelle Calédonie, Allemagne  
Belgique, Île de La Réunion, Angleterre.**



### FABRIQUÉES EN FRANCE

Nous brassons nous-même nos bières à la Brasserie du Pilat (42) connue pour son engagement territorial et environnemental.

[www.edmondbieres.fr](http://www.edmondbieres.fr)

# DÉCOUVREZ NOS BIÈRES ARTISANALES SANS ALCOOL - 0 SUCRE ET 0 ARÔME AJOUTÉS

## BIÈRE BLANCHE

Légère,  
rafraîchissante  
aux notes  
d'agrumes.



33 cl

écorces  
de citron



gingembre

## BIÈRE BLONDE

Fine amertume,  
désaltérante  
avec de légères  
notes de  
céréales.



33 cl & 75 cl



## BIÈRE IPA

Une amertume  
marquée, des  
notes fruitées  
fraîches et  
exotiques.



purée de  
mangue

33 cl & 75 cl



## BIÈRE AMBRÉE

Aux notes  
maltées et  
torréfiées  
accompagnées  
d'une douce  
amertume.



écorces  
d'orange

33 cl



# UNE ÉQUIPE ENGAGÉE

## ÉMILIE

À l'origine, Emilie est danseuse et rien ne la prédestine à créer Edmond. En 2017, fatiguée des tournées elle décide d'arrêter de consommer de l'alcool et se rend compte du désert social que cela implique en plus de la pauvreté qualitative des bières sans alcool importées et de leur prix prohibitif.

Elle demande à Sébastien de lui créer une bière d'abord rien que pour elle puis pour le monde entier... et oui, Emilie ne manque pas d'ambition !

## SÉBASTIEN

À l'origine Sébastien est régisseur lumière pour le ballet Preljocaj et fait le tour du monde avec ses spectacles. Sébastien aime Emilie et, pour ses beaux yeux, il relève le défi proposé. Il se prend au jeu et se passionne pour ce procédé qu'il invente au fur et à mesure. Ses bières sont dégustées et savourées, la machine s'emballe et il décide de s'y consacrer pleinement, conscient que ne pas boire d'alcool pour un homme c'est pas si facile... et oui, Sébastien assume et n'a pas de problème de virilité !

## THOMAS

À l'origine, Thomas est formé pour le commerce avec une cravate et des souliers pointus, mais quand, en 2010, son père lui propose de prendre la succession de la Brasserie familiale, son cœur s'emballe. Une brasserie, c'est tout de même plus sexy qu'un cabinet d'audit. Le voilà gérant de la Brasserie du Pilat.

En 2022, Thomas rejoint l'aventure Edmond. Il apporte toute son expertise et sa rigueur.

Partageant les mêmes valeurs et la même envie de développement... et oui, Thomas n'a pas de problème à travailler avec des artistes !

## OÙ NOUS TROUVER ET NOUS CONTACTER

Vous souhaitez :

- Des informations commerciales
- Du story telling pour votre prochain article sur les nouvelles tendances
- Des informations sur nos bières sans alcool
- Travailler avec nous

Contactez-nous sur : [contact@edmondbieres.fr](mailto:contact@edmondbieres.fr)

## LES POINTS DE VENTE



**La Brasserie du Pilat**

56 ZA du Grand Pré

42220 St-Julien-Molin-Molette

FRANCE

Sur notre site

[www.edmondbieres.fr](http://www.edmondbieres.fr)



@edmondbieresansalcool